附件2

中国苹果出口澳大利亚植物检验检疫要求

一、法律法规依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》；

（二）《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

（三）《出境水果检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第91号）；

（四）《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与澳大利亚农业与水利部关于中国苹果输往澳大利亚植物检疫要求的议定书》。

二、出口商品名称

苹果（*Malus domestica* Borkh.），包括杂交在内的所有栽培品种。

三、允许的产地

中国所有商业产区。

四、批准的果园、包装厂和处理设施

出口苹果果园、包装厂及处理设施（如需要）须经出入境检验检疫机构注册登记，并在每年苹果出口季节前，由国家质量监督检验检疫总局（以下简称“AQSIQ”）向澳大利亚农业与水利部（以下简称“DA”） 提供所有注册登记名单。

五、关注的检疫性有害生物

澳大利亚所有地区

1. 棉褐带卷叶蛾*Adoxophyes orana*

2. 山楂叶螨*Amphitetranychus viennensis*

3. 桔小实蝇*Bactrocera dorsalis*

4. 桃小食心虫*Carposina sasakii*

5. 丽新须螨*Cenopalpus pulcher*

6. 香梨优斑螟*Euzophera pyriella*

7. 苹小食心虫*Grapholita inopinata*

8. 槭树绵粉蚧*Phenacoccus aceris*

9. 康氏粉蚧*Pseudococcus comstocki*

10. 白小食心虫*Spilonota albicana*

11. 褐腐病*Monilinia fructigena*

12. 苹果枝溃疡病*Neonectria ditissima*

13. 苹果褐斑病*Diplocarpon mali*

14. 苹果锈病*Gymnosporangium yamadae*

15. 苹果圆斑病*Phyllosticta arbutifolia*

仅限西澳大利亚州

1. 苹果蠹蛾*Cydia pomonella*

六、出口前要求

**（一）果园管理**

1. AQSIQ将建立追溯体系，确保出口到澳大利亚的苹果能追溯到果园。同时应确保出口苹果种植者了解澳大利亚所关注的检疫性有害生物及其控制措施。

2.注册果园应建立和实施有害生物综合管理措施，并针对第五条中所列的有害生物进行监测和防治，包括有害生物综合防治、化学药剂的合理使用，维持田间卫生，及时清除剩果，修剪树枝等，并保留相关文件及记录。

3.出入境检验检疫机构应定期对出口果园的有害生物进行调查和监测，对出口果园的管理和有害生物综合防治措施进行检查验证。并应要求向DA提供果园病虫害防治记录，需包括种植季期间所使用的化学药剂的名称、有效成分、药剂使用数据、浓度以及其他信息。

4. 关注的检疫性有害生物管理要求：

（1）针对桔小实蝇的管理措施见附1；

（2）针对桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾的管理措施见附2；

（3）针对棉褐带卷叶蛾、山楂叶螨、丽新须螨、香梨优斑螟、槭树绵粉蚧、康氏粉蚧、白小食心虫和苹果枝溃疡病，采取标准化的管理措施（包括果园监测、虫害防控措施、包括压缩空气充气在内的包装厂程序）和检疫检查，以确保出口苹果满足澳大利亚的进口要求；

（4）针对苹果褐斑病、苹果褐腐病、苹果锈病和苹果圆斑病的管理措施见附3。

**（二）包装厂和处理设施管理**

1.出口苹果只能经由AQSIQ注册和审核后的设施处理。AQSIQ须检查包装厂和处理设施并保存检查记录，并根据要求提供给DA。包装厂及冷库具有良好的卫生条件，能够分级、包装和冷藏苹果。包装厂管理者应当保证包装工人了解澳方关注的检疫性有害生物。

2.出口苹果须筛选、整理和分级，不得带有昆虫、螨类、烂果、枝、叶、根和土壤。包装过程中，应避免澳方关注的有害生物进入包装箱。包装好的苹果如需储存则应当立即入库，并单独存放，避免受到有害生物的再次感染。

**（三）包装要求**

1.苹果包装材料应清洁、卫生且未使用过。每个包装箱上应标注产地、果园的名称或注册号及包装厂的名称或注册号。每个托盘需用英文标注“输往澳大利亚”，如不使用托盘，则每个包装箱上需用英文标注“输往澳大利亚”。

2.需实施熏蒸处理的苹果，包装箱必须使用带孔的衬层或者防虫纱布，以确保进行有效处理并防止在处理后再次感染有害生物。

3.运输途中实施冷处理的苹果，需要注明“运输途中进行冷处理”（“SUBJECT TO IN-TRANSIT COLD DISINFESTATION TREATMENT”）的字样。

**（四）冷处理及熏蒸处理要求**

输澳检疫性有害生物冷处理、熏蒸处理和熏蒸后冷处理技术指标见附1，冷处理应按照出口前冷处理操作程序（见附4）或者出口运输途中冷处理操作程序（附5）进行。

**（五）出口前检验检疫**

1.出入境检验检疫机构对输往澳大利亚苹果实施批批检疫，每批货物抽取600个样品进行检查。货物不得带有澳方关注的检疫性有害生物和其它检疫物（包括土壤、动植物残体）。

2.如发现澳方关注的检疫性有害生物活体，除非经过适当处理，否则整批货物不得出口到澳大利亚。AQSIQ应当保存截获记录，并且应要求将其提供给DA。

七、植物检疫证书要求

1.经检验检疫合格的苹果，出入境检验检疫机构应签发植物检疫证书，并附加以下声明：“该批苹果符合《中国苹果输往澳大利亚植物检疫要求的议定书》，不带澳方关注的检疫性有害生物”。（"This consignment of apples complies with the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Apples from China to Australia, and is free of any pests of quarantine concern to Australia".）

2.对来自非疫区的苹果，植物检疫证书要加以注明。

3.实施出口前冷处理的，植物检疫证书上应注明冷处理的温度、持续时间及处理设施的名称和编号、集装箱号和封识号（海运）。实施运输途中冷处理的，植物检疫证书上应注明冷处理的温度、持续时间、集装箱号和封识号（海运）。

4.实施出口前熏蒸处理的，应在植物检疫证书上注明剂量、熏蒸处理的温度和持续时间、集装箱号和封识号（海运）。

八、进境检验检疫

1.苹果入境时，需向DA提供植物检疫证书等相关单证。DA官员对货物实施检验检疫。对于出口前实施冷处理的货物，报检时还需提供冷处理结果报告单以及果温探针校准记录表格；对于运输途中实施冷处理的货物，报检时还需提供冷处理结果报告单和果温探针校准记录等。

2.如来自非注册果园和包装厂，该批苹果不得入境。

3.冷处理判定无效的，该批苹果采取到岸冷处理、退运或销毁等处理措施。

4.如发现澳方关注的检疫性有害生物活体，则该批货物作退运、销毁或检疫除害处理。同时，DA将立即向AQSIQ通报，根据截获有害生物情况采取相应措施。

九、审查

DA可以在AQSIQ的协助下派遣检疫人员赴中国，对输澳苹果种植区、果园、包装厂和冷处理设施进行实地调查、审查和检验。

十、回顾性审查

在在贸易开始后每5年或中国的有害生物及植物检疫状况发生了变化时，DA可对进口政策进行回顾性审查。

当检测到进口风险分析名单之外的检疫性有害生物时，将采取补救行动并进行回顾性审查。

澳方关注的检疫性有害生物有效的植物检疫或除害处理措施，由DA进行回顾性审查，并且DA认为其能提供对等水平的生物安全保护，在贸易期间，可作为附加的选项被采用。

附件1

桔小实蝇的管理要求

针对桔小实蝇，中国输澳大利亚苹果必须：

**产自DA认可的非疫区管理**

输澳苹果应产自由DA认可并批准的桔小实蝇的非疫区。

对于北纬33北以北地区，基于有害生物非疫区的认可规则和诱捕监测的结果，DA认可这些出口地区是实蝇非疫区。

在区域内发现任何具有重要经济意义的实蝇，AQSIQ应在48小时内通知DA，并启动国家紧急预案，包括补设诱捕器进行划界调查（补设的诱捕器要确定疫情爆发的范围、爆发的地点、周边地区以及缓冲地区），还需要对疫区水果进行抽样检查。

**或者**

**经过冷处理或熏蒸处理**

若苹果来自认可的实蝇非疫区之外或者来自非疫状态被暂停的地区，则需接受冷处理或者其他经由DA认可和同意的有效处理措施:

1）冷处理：

果实中心温度3°C或以下，持续18天或以上。

冷处理可在出口前或者出口运输途中进行。

或

2）溴甲烷熏蒸后进行低温处理：

·在果肉温度不低于21°C的情况下，以不超过50%的处理室装载密度，用32克每立方米的溴甲烷连续处理2小时，然后在2.77℃或以下处理4天；

·在果肉温度不低于21°C的情况下，以不超过50%的处理室装载密度，用32克每立方米的溴甲烷连续处理2.5小时，然后在4.44℃或以下处理4天；

·在果肉温度不低于21°C的情况下，以不超过50%的处理室装载密度，用32克每立方米的溴甲烷连续处理3小时，然后在8.33℃或以下处理3天。

**或者**

**采取DA认可的其他等效措施**

附2

桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾的管理要求

针对桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾，中国输澳大利亚苹果必须：

产自非疫区、非疫生产点或低密度流行区

苹果必须来自经DA认可并批准的桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾的非疫区或非疫产地或低度流行区。

应监测果园，如果在监测过程中发现桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾，这些果园的苹果不得在本季度出口到澳大利亚。

或者

采取DA批准和认可的系统方法

1. 果园监控

注册种植户必须实施果园控制计划（例如出口苹果的综合有害生物管理（IPM）计划）。计划将由AQSIQ/CIQ批准，并且将现场卫生和适当的农药施用纳入检疫节肢害虫的管理。

AQSIQ/CIQ负责确保出口苹果种植者了解澳大利亚所关注的检疫性有害生物，并且出口果园需要实施现场卫生及其控制措施。注册种植户必须保存审核控制措施的记录。如有要求，控制计划的细节必须在交易开始前由AQSIQ提供给澳大利亚农业与水资源部。

需要果园管理措施的有害生物的监测/检测调查必须由种植者在AQSIQ/CIQ的监督下在注册的出口果园定期实施，以验证措施的有效性。种植者将使用标准报告格式维持年度调查结果。如有要求，这些结果可向澳大利亚农业与水资源部提供。

必须使用特定的诱捕器来监视果园中的这些有害生物。如果发现有害生物，必须采取控制措施。

2. 剖果检疫

对于每批货物，必须目视检查每批600个水果，切割检查60个果实，以验证水果不含桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾幼虫。切割的水果可以从剔除的次果中选取。

如果在水果切割期间发现任何桃小食心虫、苹小食心虫和苹果蠹蛾幼虫，则该批水果不得免除检疫，直至采取补救措施。

**或者**

**采取DA认可的其他等效措施**

\*苹果蠹蛾是仅限西澳大利亚州的检疫有害生物。如果苹果进口到西澳大利亚，应采取上述管理措施。

附3

苹果褐斑病、苹果褐腐菌、苹果锈病和苹果圆斑病

的管理要求

针对苹果褐斑病、苹果褐腐菌、苹果锈病和苹果圆斑病，中国输澳大利亚苹果必须：

产自非疫区、非疫生产点或低密度流行区

苹果必须来自经DA认可并批准的苹果褐斑病、苹果褐腐病*、*苹果锈病和苹果圆斑病的非疫区或非疫产地或低度流行区。

对果园进行监测，果园不得有苹果褐斑病、苹果褐腐病、苹果锈病和苹果圆斑病。如果在监测过程中发现这些病原菌，这些果园的苹果不得在本季度出口到澳大利亚。

或者

采取DA批准和认可的系统方法

1. 冬季前和冬季期间，修剪和做好果园卫生工作。针对果园中的溃疡症状进行监测，修剪感病枝条或用杀真菌剂（例如，铜喷雾剂）防治。干枯的水果将被剔出。

2. 从花期到收获前，每两周监测果园中这些病原菌的症状。一旦发现病原菌，需对这些病原菌进行鉴定。

3. 一旦监测到任何此类病原菌，将对果园实施化学防治措施，或者在本年剩余出口季节暂停出口该产区种植的水果。

4. 必须保存果园监测记录，如有要求，提供给DA进行审核。

5. 收获时，针对水果检查水果症状。剔出发现感染任何此类病原菌的水果。

6. 如果在AQSIQ或AQSIQ授权人员的检疫检查中发现上述任何病原菌，该批货物不得出口。

7. 如果在DA的检查中发现上述任何病原菌，该批货物将被退运或销毁。DA将通知AQSIQ，并暂停相关产区/果园在本季节剩余时间内的出口。

**或者**

**采取DA认可的其他等效措施**

附4

出口前冷处理操作程序

1. 冷处理设施

1.1 装运前冷处理只能在AQSIQ和DA批准的冷处理设施内进行；

1.2 AQSIQ或AQSIQ授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

1.3 AQSIQ或AQSIQ授权人员将保留批准用于输华鲜食苹果装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

(a) 所有设施的位置及构建计划，包括所有者/操作者的详细联系方式；

(b) 设施的尺寸及容量；

(c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；

(d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等；

(e) 设备的温度范围，除霜循环控制和任何集成的温度记录设备的规格及详细资料等；

1.4 在每个鲜食苹果季节开始之前，AQSIQ将向DA提交当前注册的冷除害处理设施的名称和地址。

2. 记录仪的类型

2.1 AQSIQ或AQSIQ授权人员确保温度探针和温度记录仪的组合：

(a) 探针应在-3.0°C到+3.0°C之间精确到± 0.15℃；

(b) 能够容纳所需的探针数；

(c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由AQSIQ或AQSIQ授权人员和DA官员查验；

(d) 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度；

(e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果；

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由AQSIQ或AQSIQ授权人员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

(a) 任何读数超出0°C±0.3°C的探针都必须更换；

(b) 在处理完成时，AQSIQ或AQSIQ授权人员将用第3.1款提及的方法验证果温探针的校正值；

4. 在AQSIQ或AQSIQ授权人员监管下安插温度探针

4.1 上托盘的水果必须在AQSIQ或AQSIQ授权人员的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室，也可由出口商自行预冷；

4.2 至少用2个探针(分别在出风口和回风口)测量室温，至少要安插以下4个探针测量鲜果的温度：

(a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心；

(b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角；

(c) 一个位于所装货物中部近回风口处；

(d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处；

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在AQSIQ授权的官员监管和指导下完成；

4.4 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时处理时间才能开始计；

4.5 当只用最小数量的探针时，如果有任何探针连续超出4小时失效，则该处理无效，必须重新开始。

5. 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，AQSIQ和DA官员可以授权结束处理，如果探针也按“第3款”的规定通过了校正，则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

6. 处理结果的确认

6.1 在完成指定的处理时间后，探针必须按“第3款”规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留以备DA官员审核；

6.2 如果在处理完成之后的探针校正读数比开始时设定的校正读数高，则该探针(或多个探针)的记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由AQSIQ、DA官员与出口商确定是否重新处理该批果实；

6.3 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计；

6.4 AQSIQ或AQSIQ授权人员和DA官员必须在确认某处理成功之前背书上述记录和统计值，且应DA要求，提供上述背书的记录以供审核；

6.5 如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条件下，可以重新连接记录仪，并继续处理；

(a) AQSIQ或AQSIQ授权人员和DA官员确认第6.3款所要求的条件仍满足，或

(b) 停止的时间与重新开始的时间间隔在24小时之内。

上述两种情况下，可从记录仪重新连接时起继续采集数据。

7. 装入集装箱

7.1 装货前集装箱必须经AQSIQ或AQSIQ授权人员和DA官员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入；

7.2 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住；

8. 集装箱的封识

8.1 由经授权的AQSIQ官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封条号码需在植物检疫证书上注明；

8.2 封条只能在澳大利亚入境口岸由DA官员开启。

9. 未立即装箱的水果的存贮

处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由AQSIQ或AQSIQ授权人员维持安全状况；

(a) 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭；

(b) 如果果实转移到另一贮存室内存贮，则必须用经AQSIQ批准的可靠的方式转移且另一贮存室内不得有其它水果；

(c) 随后的装箱必须按照第7款的规定在AQSIQ或AQSIQ授权人员监管下进行。

10. 植物检疫证书

10.1 出口前冷处理的温度、持续时间及包装厂或处理设施名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内。

10.2 水果入境时，需向DA提供植物检疫证书、冷处理结果报告（含由AQSIQ或AQSIQ授权官员和DA官员背书的温度记录和温度统计数据以及果温探针校正记录）。

附5

运输途中冷处理操作程序

1. 集装箱类型

集装箱必须是自身(整体)制冷的运输集装箱，且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

2. 记录仪类型

DA或DA授权人员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

2.1 探针温度应在-3.0°C到+3.0°C之间，精确到± 0.15℃；

2.2 有足够数量的探针；

2.3 能够记录并贮存处理过程的数据；

2.4 至少每小时记录一次所有探针的温度，记录显示应满足探针要求的精度；

2.5 打印出的温度记录，应对应每个探针记录的时间、温度，并注明记录仪和集装箱号。

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由AQSIQ或AQSIQ授权人员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

3.2 任何读数超出0°C±0.3°C的探针都必须更换；

3.3 必须对每个集装箱出具一份由AQSIQ或AQSIQ授权人员官员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上；

3.4 水果运抵澳大利亚入境口岸时，DA对果温探针进行校正检查。

4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在AQSIQ或AQSIQ授权人员监管下装入运输集装箱，包装箱堆放应松散,确保足够的气流空隙；

4.2 每个集装箱至少应安插3个果温温度探针，2个箱体空间温度探针，具体位置为：

(a) 1号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 2号果温探针安插在距集装箱门1.5米（40英尺集装箱）或1米（20英尺集装箱）的中央，并在货物高度一半的位置；

(c) 3号果温探针安插在距集装箱门1.5米的左侧，并在货物高度一半的位置；

(d) 2个空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

4.3 所有探针必须在AQSIQ授权官员的监督和指导下安插；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达4℃或以下。

5. 集装箱的封识

5.1 由经授权的AQSIQ检疫官员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；

5.2 封条只能在澳大利亚入境口岸由DA官员开启。

6. 温度记录及确认

6.1 运输途中的冷处理可以在中国离境前开始，在到澳大利亚第一到达港运输期间结束或延续入境口岸后完成。

6.2 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时,处理时间才能正式开始计算；

6.3 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口的DA。

6.4 一些海上航行可能使得冷处理在船到达澳大利亚口岸之前途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到DA以便审核。但是根据要求，在DA完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达澳大利亚之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

6.5 DA将核实处理记录是否符合有关处理要求，根据探针的校正结果，判定处理是否有效。

7. 植物检疫证书

7.1 冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

7.2 水果入境时，需向DA提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。